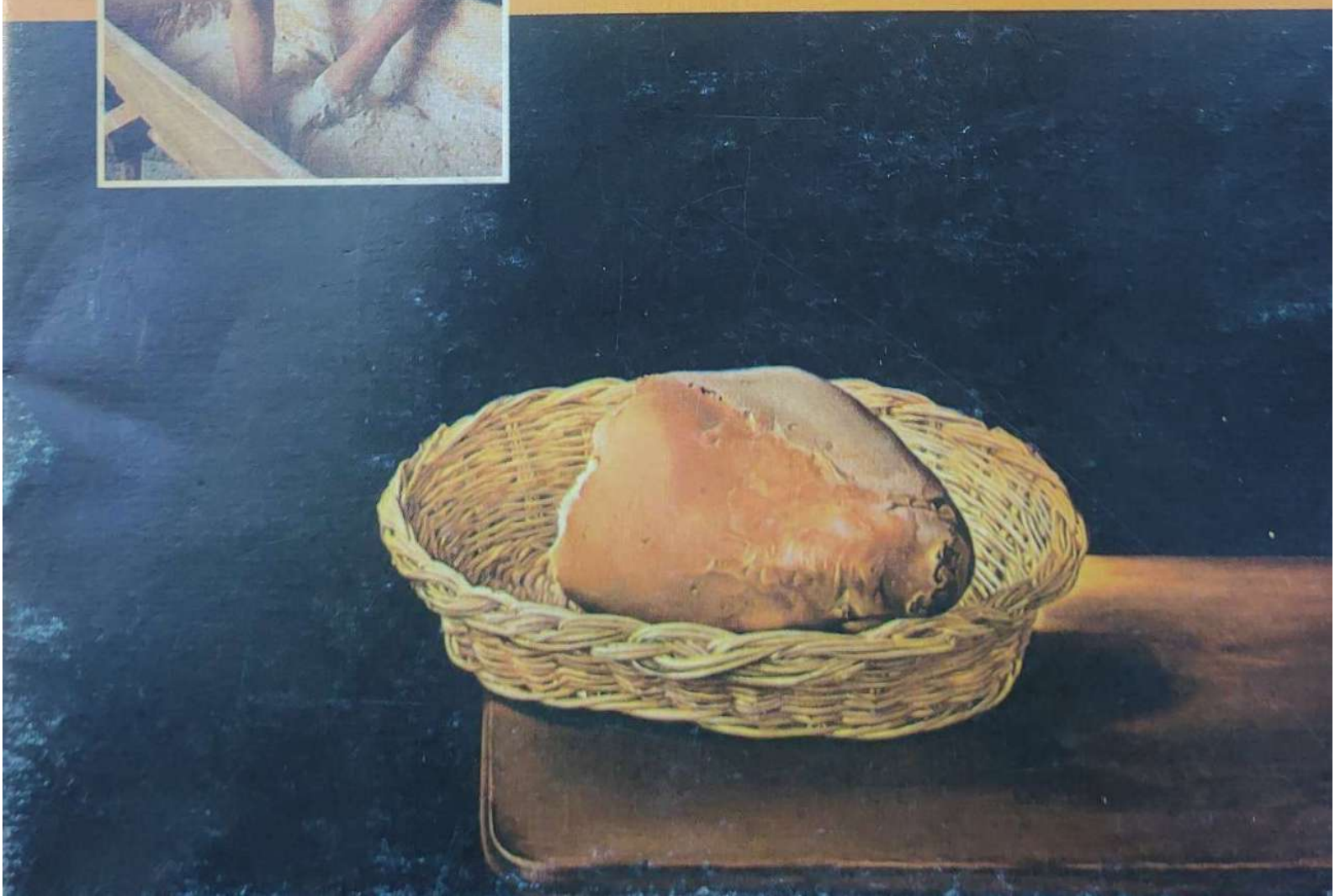
DRUŠTVO »HRVATSKA ŽENA« VINKOVCI

KRUH NAŠ SVAGDAŠNJI



DRUŠTVO »HRVATSKA ŽENA« VINKOVCI

KRUH NAŠ SVAGDAŠNJI

VINKOVCI, rujna 2001.

Izdavač:
DRUŠTVO »HRVATSKA ŽENA« VINKOVCI

Za izdavača:
HELENA KUHARIĆ

Uredila:
LJUBICA PRUŽINAC

Lektor:
MIRA FILIPOVIĆ-TRABAK, prof.

Tisak:
GAMLIN VINKOVCI

O kruhu koji je svakodnevno na našem stolu rijetko razmišljamo. Ne pada nam na pamet da gledajući kruh pomislimo kako je on dozrio na muci i skrbi da bi nas hranio.

Kruh se oduvijek poštivao. Postojala su i nepisana pravila po kojima se kruh prije rezanja ili lomljenja prekrižio i poljubio, a mrvice su se pažljivo pokupile poslije jela da se po njima ne gazi. Često smo mogli vidjeti svoju majku kako ljubi komadić kruha koji je slučajno pao na pod.

Kako mi danas postupamo s kruhom i koliko ga poštujemo?
Svaki dan možemo vidjeti kruh u smeću. Mnogi ljudi kruh star samo jedan dan bacaju, jer nije svjež. Mi smo zato odlučili objaviti ovu malu knjižicu recepata i savjeta kako se može koristiti stari kruh.

Najstariji recepti koji su svima poznati su pohani stari kruh, krušne mrvice i popara. Postoji puno načina kako napraviti krušne mrvice, bilo da ih pravimo mljevenjem starog kruha ili ribanjem. Kruh obično pohamo tako da kriške kruha uvaljamo u razmućena jaja pa pržimo na vrućoj masnoći.
Poparu pak možemo praviti tako da zakipimo posoljenu vodu s malo masnoće u što dodajemo na kocke narezan suhi stari kruh. Kuhamo dok sve ne postane jednolična popara.

Naša je želja da ovom knjižicom recepata za korištenje starog kruha pokažemo koliko puno mogućnosti stoji pred nama da naš „kruh svagdašnji" iskoristimo i onda kada je on star i suh, kako ga ne bismo bacali u smeće.

Ovu knjižicu objavljujemo povodom Dana kruha 2001. godine!

MUSAKA OD STAROG KRUHA I GLJIVA

Narezani kruh namočiti u mlijeku pa staviti na dno vatrostalne posude, zatim slagati red pirjanih gljiva, pa red kruha i onda gore gljive.

Zaliti vrhnjem i jajima.

ZAPEČENI KRUH

Nekoliko manjih kriški starog kruha izrezati na kocke i staviti u cjedilo i preliti kipućom vodom.

Na ulju ispržiti jedan luk, umutiti 2 jaja, malo mlijeka i posoliti, pa zajedno s lukom preliti preko kruha koji je već u vatrostalnoj posudi koja je pouljena.

Sve dobro zapeći u pećnici.

Služiti toplo.

PIKANTNI SENDVIČI

Kriške starog kruha se dobro namoče u mlijeku, te stave u posudu za pečenje.

Preliju se pireom od rajčica i pospu sitno narezanom šunkom (salamom) i sirom.

Zatim se dodaju ljuti feferoni i mirodije po želji.

Peče se u zagrijanoj pećnici na 180°C.

SIRNICA OD KRUHA

Stari kruh se nareže na tanke kriške, namoči u mlijeku i zatim slaže po namazanom limu, kad je jedan red složen na njega se stavi smjesa za pitu sirnicu koja se pravi od sira, jaja i vrhnja.

Redovi se slažu dok se ne dobije željena debljina pite.

Sve se poulji i stavi u pećnicu.

Kada je pita pečena prelije se vrhnjem.

Može biti i glavni obrok.

Služi se toplo.

POPARA

Kruh izrezati na kockice.

Mast i sitno rezani crveni luk ispržiti, dodati crvene paprike, posoliti i tome dodati kockice kruha i malo mlake vode.

KROKETI OD KAJGANE

Potrebno: 5 jaja
1 glavica luka
1 žlica Vegete
peršinov list
4 kriške kruha
1,5 dl mlijeka
papar
mrvice za paniranje

Pripremite mješavinu od mlijeka, 1 jaja i Vegete.

Kruh izrezati na kockice i preliti navedenom mješavinom.

Posebno na ulju ispržite kosani luk, dodajte izmiješana 4 jaja, pa ispecite kajganu.

Pečenu kajganu izmiješajte s namočenim kruhom, dodajte kosani peršin i papar.

Oblikujte smjesu u 12 loptica.

Svaku lopticu uvaljajte u mrvice i pržite na vrućem ulju.

Poslužite uz variva, salate i sl.

S a v j e t : Kajgana mora biti mekana da se lakše sjedini s ostalim sastojcima.

TOPLI SENDVIČI

Potrebno: 150 gr sira trapista
150 gr šunke
3 jaja
20 gr sira ribanca
1,5 dl kiselog vrhnja
1 žlica Vegete
papar, peršin kosani
sol po želji
0,5 dl mlijeka

Sir izribajte, šunku izrežite na tanke rezance.

U izmiješana jaja dodajte sir, šunku, sir, kiselo vrhnje, Vegetu i ostalo, pa izmiješajte u jednoličnu kašastu smjesu.

Svaku krišku kruha kratko namočite u mlijeku i složite u namazanu tepsiju jednu do druge.

Na svaku krišku stavite po 2-3 žlice smjese i stavite u vruću pećnicu da se zapeče.

Poslužite toplo uz čaj, pivo ili vino.

SELJAČKA POGAČA SA SIROM

Ploške starog kruha (debljine 1 cm) namočite u mlijeku i poslagati u maslacem premazani lim za pečenje.

Preliti polutekućom sirnom smjesom (sir, vrhnje, jaja).
Peći na 200°C cca 20 min.

KOLAČ OD STAROG KRUHA S VOĆEM

Kruh izrezati na kockice i prepržiti.
Mlijeko i šećer zakuhati.
Izlupati jaje i dodati ih u toplo mlijeko i odmah preliti preko još vrućih kockica kruha.
Ostaviti da se upije u kruh.
U međuvremenu izrezati na kockice voće (gunje, jabuke, kruške, šljive, orahe, grožđice, i dr. – ovisno o tome što imate ili kakve kombinacije želite).
Voće primiješati natopljenim kockicama kruha.
Pleh namastiti i istresti smjesu kruha i voća i zapeći u pećnici do lijepe rumene boje.

Može se jesti toplo, ali i ohlađeno s ili bez dodataka voćnog sirupa.

OKRUGLICE OD KRUHA I.

Potrebno: 30 dkg kruha, 3 žlice ulja, 1 dcl. mlijeka, 1 jaje, po 1 žlica griza i brašna, krušne mrvice za preljev.

Priprema: Kruh izreži na kockice i prepрži na ulju. Kockice prelij mlijekom i pusti da se masa sjedini – oko pola sata. Nakon toga masi dodaj jaje, griz i brašno i pravi okruglice.
Okruglice stavi kuhati u vrelu vodu. Nakon 15 min. okruglice su kuhane. Izvadite okruglice na cjedilo, ocijeđene stavi u zdjelu i prelij poprženim mrvicama.

OKRUGLICE OD STAROG KRUHA II.

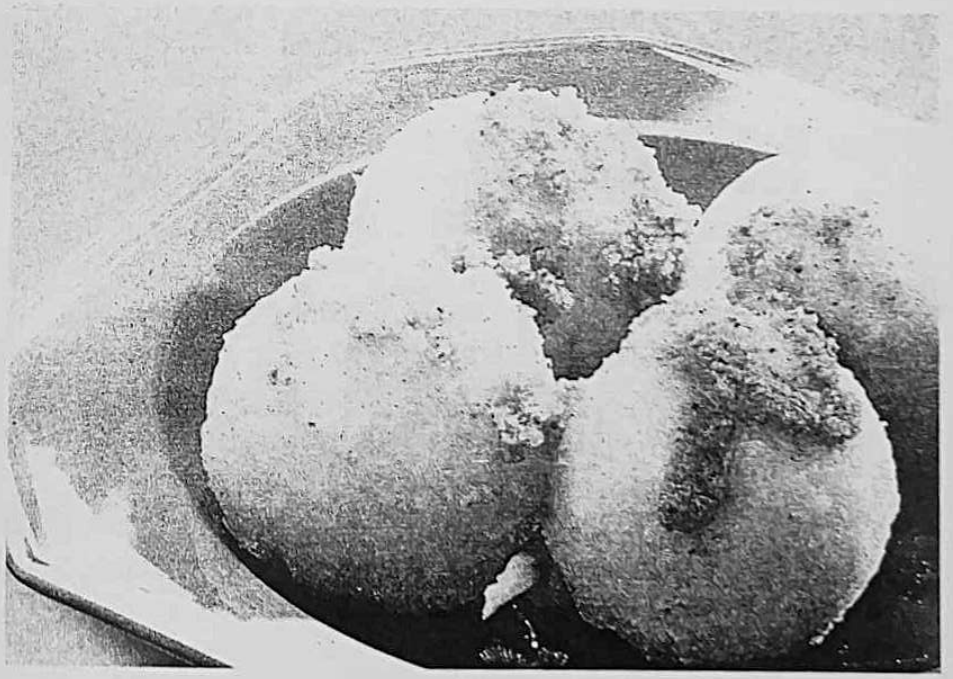
Potrebno: pola kruha, glavica luka, 2 jaja, 2 dcl. mlijeka, 6 žlica brašna, sol, papar i ulje.

Priprema: Kruh izreži na kockice i propрži na ulju zajedno sa sjeckanim lukom. Izmakni s vatre. Viljuškom izradi jaja, dodaj mlijeko i prelij preko propрženog kruha. Pričekaj da masa upije mlijeko s jajima i sve da se sjedini, pa dodaj brašno, sol, papar – zamijesi tijesto. Rukom pravi okruglice i njih u vreloj posoljenoj vodi na uobičajeni način. Ove okruglice u potpunosti zamjenjuju kruh.

OKRUGLICE OD STAROG KRUHA SA SLANINOM III.

Potrebno: 60 dkg starog kruha, 15 dkg suhe slanine, 1 jaje, 4 žlice brašna, glavica luka, peršin, ulje i krupica.

Priprema: Kruh izreži na kockice. Luk skosaj sitno, prepрži i prelij preko kruha. Skuhaj 7,5 dkg slanine. Vodu u kojoj se kuhala slanina prelij preko kruha. Sve zajedno izmiješaj i ostavi da odstoji pola sat. Potom dodaj jaje, žlicu mlijeka, 4 žlice brašna i peršin. Sve dobro izmiješaj. Ukoliko je smjesa rijetka dodaj malo krupice. Pravi okruglice.
Okruglice stavi u slanu ključalu vodu i kuhaj cca 20 min. Nakon kuhanja okruglice izvadi u cjedilo. Ocijeđene stavi u zdjelu i prelij preostalom slaninom izrezanom na kockice i lagano prepрženom. Okruglice servirajte uz meso divljači ili pure.



OKRUGLICE SA SIROM

Potrebno: 25 dkg sira, 25 dkg kruha, 1 dcl. mlijeka, 3 jaja, malo soli, 1 šalica griza – šalica za bijelu kavu – i pola praška za pecivo, žlica margarina i mrvice za preljev.

Priprema: Siru dodaj stari kruh natopljen u mlijeku i dobro ocijeđen, 3 žumanjka, malo soli, griz i prašak za pecivo. Masu dobro izradi kuhačom ili mikserom. Bjelanjke izlupaj i dodaj masi. Sve dobro izmiješamo i istresimo na krpu ili gazu namazanu margarinom. Oblikuj štrucu, zamotaj i kuhaj u vreloj vodi. Nakon 30 min. Štruca je kuhana, izvadi je na dasku, razmotaj i stavi na pladanj, pa prelij propršenim mrvicama i vrhnjem po želji. Štrucu reži na ploške.

FINA JUHA OD GLJIVA

Potrebno: 25 dkg gljiva bilo koje jestive vrste, 1 jaje, 3-4 žlice kiselog vrhnja, 1 žlica brašna, sol, 1 žlica masti ili ulja, manja glavica luka i 25 dkg starog kruha.

Priprema: Gljive očistiti, operi, ocijedi i skuhaj u slanoj vodi. Kuhane gljive ocijedi i sitno izreži. U posudu staviti žlicu masti ili ulja i sitno skosanu glavicu luka. Propрži, pa dodaj gljive, pospi ih žlicom brašna, dodaj vode i dobro promiješaj.
Kada juha provri dodaj umućeni žumanjak s nekoliko žlica kiselog vrhnja. Juhu serviraj s prepečenim kockicama starog kruha.

SLAVONSKA VEKNA OD STAROG KRUHA

Potrebno: 7 tankih ploški starog kruha, 2,5 dcl mlijeka, 15 dkg maslaca ili margarina, 4 žumanjka, 1 cijelo jaje, 15 dkg brašna, 1,5 dcl. kiselog vrhnja.

Priprema: Kruh narežite na kocke, zatim ih prelijte mlakim mlijekom i ostavite da omekšaju. U međuvremenu dobro umutite 10 dkg maslaca, dodajte žumanjak i cijelo jaje, a zatim omekšani kruh i brašno. Sve dobro izmiješajte i oblikujte veknu. Čistu kuhinjsku krpu premazati s malo ulja, na nju staviti oblikovanu veknu, zajedno uvijte, krajeve dobro zavežite. Ovako umotanu veknu spustite u kipuću posoljenu vodu i na umjerenoj vatri kuhajte oko 35-40 min. Kuhanu veknu oprezno odvojite, izrežite na kolutove i prelijte zagrijanim maslacem i vrhnjem.

POPEČCI OD LISIČARKI

Potrebno: 50 dkg lisičarki, 2 velike glavice crvenog luka, 1 krumpir, 8 dkg maslaca, mrvice, sredina starog kruha, malo brašna, peršin, 3 jaja, sol i papar.

Priprema: Isprţite na luku tanko narezane lisičarke (gljive) s dosta kosanog lista peršina, tako da ispari sok, dodajte sredinu starog kruha ranije natopljenu u toploj vodi, pa dobro promiješajte i škinite s vatre. Sirovi krumpir naribajte, pa sve dobro promiješajte. U ohlađenu masu umiješajte malo mrvica, posolite i popaprite. Oblikujte popečke, uvaljajte ih u brašno, jaje i mrvice, pa isprţite na vrelom maslacu. (Može i na ulju ili masti).

PITA OD STAROG KRUHA

Izdrobi se suhi kruh u namazanu tepsiju i na to se nalije 2-3 dcl mlijeka, u koji se prethodno umiješa malo Vegete i 2-3 cijela jaja.

Malo odstoji (da kruh upije tekućinu) i od gore se prelije mješavinom 1 kiselog vrhnja i 2 cijela jajeta (i malo Vegete).

Peče se dok od gore ne porumeni.

VALJUŠCI OD STAROG KRUHA

2 cijela jajeta izmiješati s malo Vegete i nadrobiti sitan suhi kruh.

Jušnom žlicom valjuščiće staviti u kipuću vodu.

OKRUGLICE

Kuhati oguljen krumpir u slanoj vodi. Napraviti od krumpira pire, dodati jaje i kockice kruha popržene na tavi.

Po želji dodati papar, crvenu papriku ili crvenog luka izrezanog na sitno. Sve zajedno umijesiti, praviti okruglice i skuhati kratko u kipućoj vodi. U smjesu po potrebi dodati malo brašna. Služiti uz pirjano meso ako se okruglice prave slane, a može i samo preljev od gljiva.

Od iste mase može se praviti i slatko uz dodatak šećera i malo grožđica, samo se onda kuhane uvaljaju u mrvice ili poprženi griz. Posuti sitnim šećerom.

POGAČA

Natopiti kruh u mlijeku, dodati malo soli i mljevenog papra i jedno jaje. Složiti natopljeni kruh na dobro podmazan pleh, preliti s malo ulja i staviti peći. To je potrebno samo kratko zapeći na jačoj temperaturi da se masa sjedini.

Preko pečenog posuti dosta izrezanog češnjaka i zaliti kiselim mlijekom.

ZAMOTANICE

Stari kruh izrezati na tanke ploške, kratko provući kroz mlijeko, a odmah zatim u umućena jaja i pržiti na vreloj masti ili ulju (sa obje strane naizmjence).

Gotove zamotanice možete po želji osoliti ili na njih naribati sir.

Služiti vruće.

PRILOG OD STAROG KRUHA

Potrebno: 4-5 šnita kruha
1 jaje
3-4 dcl mlijeka
2 jetrice (može i ne mora)
sitno nasjeckani list peršina
papar
Vegeta
srednje veliki luk

Na malo ulja se zagrije sitno nasjeckani luk i doda iskosane jetrice.

Kruh se izreže na kockice, zalije toplim mlijekom, doda razmućeno jaje, luk sa jetricom, papar, iskosani peršin i žlica Vegete.

Sve se jednolično izmiješa i stavi peći na 200C (kratko) u namašćenu modlu ili u umak od nekog pečenja.

NABUJAK OD KRUHA

Potrebno: 25 dkg starog kruha (ne stariji od 2-3 dana), ½ litre mlijeka, 5 dkg maslaca, 3 žlice šećera, 2 jaja, vanilija, 5 dkg grožđica, mrvice, šećer u prahu.

Priprema: Kruh namočiti u mlijeku.
U zdjeli 15-20 minuta miješati maslac sa šećerom i žumanjcima.
Zatim dodajte namočeni kruh, naribane limunove korice, ili vanilije, grožđice i na kraju snijeg od bjelanjaka.
Tu smjesu istresite u namazanu i mrvicama posut oblik i pecite na dobroj vatri oko pola sata.
Još vruće razrežite i pospite šećerom.

UMAK OD HRENA S JABUKAMA

0,5 kg kiselih jabuka ogulimo, narežemo na ploške i skuhamo u vodi zakiseljenoj limunovom kiselinom.

Dvije kriške starog kruha namočimo vrućom juhom. Ocijedimo kruh i jabuke, pa ih propasamo.

Propasiranoj masi dodamo 5 dkg naribanog hrena, sol, ulje, ocat po ukusu, izmiješamo i poslužimo.

TOPLI UMAK OD HRENA S KOCKICAMA STAROG KRUHA

Osušene 2-3 šnite kruha narežemo na kockice i prelijemo kipućom juhom (1/2 litre goveđe ili pileće juhe).

Kada se kruh dobro namoči, cijelu masu protisnemo kroz veću cjediljku.

Dodamo 10 dkg. naribanog hrena, ulje, ocat, sol po ukusu, sve dobro izmiješamo i poslužimo.

MRVICE OD STAROG KRUHA

Stari kruh izrezati na vrlo tanke ploške i sušiti u mlakoj pećnici.
Suhe ploške odmah izmrviti uz pomoć oklagije pritiskom.
Tako dobijete mrvice željene krupnoće.

Mrvice čuvati na suhom mjestu, a koriste se za pohanje mesa ili dodatak raznim tijestima (nasuho, Gomboci, Fratrovske uši).

PUNČ TORTA OD STAROG KRUHA

Potrebno je : 250 gr. starog prepečenog kruha istucanog u mrvice,
2 žlice maslaca (margarina),
½ litre crnog vina,
125 gr. šećera,
cimet,
karanfilčići (klinčići) u prahu,
limun,
125 gr. lješnjaka,
5 jaja,
125 gr. grožđica

Priprema: Mrvice brižljivo popržiti na malo masnoće, naliti vinom, kuhati da se masa zgusne neprestano miješajući.

Ostaviti da se ohladi, zatim u masu umiješati začine, šećer, istruganu koru limuna, limunov sok, samljeveni lješnjake i žumanjke.

Istući snijeg od bjelanjaka i dodati masi zajedno s grožđicama.

Oblik premazati margarinom i posuti mrvicama pa napuniti pripremljenom masom i staviti u zagrijanu pećnicu.

Peći oko 60 minuta na oko 180°C. Nadjenuti pekmezom i preliti čokoladom.

PRIMORSKA PANADA

(juha od kruha)

Za (1 litru juhe): 6-8 dkg kruha, 1 jaje, malo soli, 1-2 žlice ulja (ili masti, maslaca) i malo kumina (kima).

U kipuću vodu stavite ulje, posolite je i stavite kim, te kruh izrezan na kockice.

Kuhajte oko 5 minuta.

U to stavite bjelanjak da prokuha.

Uklonite juhu s vatre.

Žumanjak miješajte na tanjuru i malo po malo dodavajte juhu, pazeći da se ne zgruša, pa to ulijte natrag u juhu.

Odmah poslužite, jer se ta juha ne smije podgrijavati.

VIJENAC S JABUKAMA

Pripremite (za 4 osobe): duboko smrznuto lisnato tijesto, 50 dkg ribanih jabuka, naribanu koricu i sok 1 limuna, 1 žumanjak, 15 dkg pekmeza od sitnih bobica, 5 dkg grožđica, 2 žlice sitnih mrvica, žličicu cimeta, 2 žlice brašna, 5 dkg maslaca ili margarina.

Naribajte očišćene jabuke i natopite limunovim sokom. Namočite grožđice. Razvaljajte lisnato tijesto u 2 trake široke 10 cm. Donju namažite pekmezom, pospite grožđicama, limunovim sokom, jabukama, krušnim mrvicama, cimetom i nakapajte otopljenim maslacem.

Pokrijte drugim komadom tijesta i slijepite krug. Stavite na navlaženi lim, pa uokolo zarežite oštrim nožem. Namažite vijenac žumanjkom i pecite ¼ sata na srednjoj temperaturi.

UMAK OD PAPRIKE

Očistite i što sitnije narežite 1 crvenu papriku, ½ glavice crvenog luka. Masu stavite u posudu, dodajte jušnu žlicu maslaca i lagano ispržite. Zatim dodajte masi ¼ litre hladne juhe i 1/8 litre tučenog slatkog vrhnja – kuhajte da masa omekša. Omekšanu masu izradite mikserom, dodajte sol, papar, par kapi limuna. Umak je gotov i po želji prelijte ga preko savijače.

BROKULA SA SLANINOM

(2 savijače – 6 porcija – priprema cca 1 sat)

Sastojci: 2 lista tijesta za savijaču
Nadjev: ¾ kg brokule, 10 dkg slanine, 5 dkg maslaca, 10 dkg mrvica, 3 češnjaka, peršin, papar, kim i ulje.

a) brokulu očistite, stručke unakriž prorezati i lagano prokuhati u slanoj vodi. Nakon kuhanja brokulu ocijediti, ohladiti i dobro otkapati. Veće mladice prepolovite ili rasijecite na 4 dijela.
b) slaninu narežite na kockice i pirjajte na malo ulja.
c) maslac zagrijte, stavite mrvice i lagano popržite (do svijetlo-smeđe boje). Popržene mrvice stavite na prazan tanjur neka se ohlade.
d) u zdjeli promiješajte brokulu, sol, papar, kim, usitnjeni češnjak, pirjanu slaninu i mrvice. Masu pažljivo izmiješajte da se sjedini.

Jedan dio tijesta za savijaču položite na vlažnu gazu ili krpu i premažite maslacem. Na tijesto stavite pola mase nadjeva, savijaču zamotajte i rubove zatvorite.

Pećnicu zagrijte na 180 C. Tavu (tepsiju) obložiti papirom ili lagano premažite maslacem.

Savijaču stavite u tepsiju, premažite otopljenim maslacem i pecite u zagrijanoj pećnici u njenom srednjem dijelu cca 30 minuta. Kada je savijača pečena, ostavite da se malo ohladi, izvadite i narežite na ploške. Dobro je savijaču poslužiti s umakom od paprike.

Mame i tate! Ovo jelo može pripremiti dijete od osam ili više godina bez vaše pomoći, ali budite u blizini da pomognete ako ustreba.

SLOŽENAC OD JABUKA

Za 6 osoba • Pripremanje: 15+20 minuta • Pečenje: 45 minuta
Sastojci: 1/3 starog kruha • 3 žličice maslaca ili margarina • 3 velike jabuke • 2 žlice šećera • 1/2 žličice mljevenog cimeta • masnoću za kalup • 5 žlica kiselog vrhnja • 2 žlice šećera • 1 žutanjak

1 Stari kruh narežite tanko i zasušite do kraja pekući u pećnici. Stucajte u mrvice, ispržite na maslacu ili margarinu.

2 Jabuke ogulite, naribajte na krupniji ribež. Pošećerite i pomiješajte s cimetom. Namastite kalup ili vatrostalnu posudu.

3 U posudicu ulijte vrhnje. Uspite šećer pa dobro promiješajte. Umješajte žumanjak i čvrsto istucite. Uključite pećnicu.

4 U namašćenu posudu stavite sloj prženih mrvica, sloj jabuka i tako do vrha naizmjenično. Zalijte vrhnjem i pecite 45 minuta. Poslužite toplo.

SADRŽAJ

PREDGOVOR 3
MUSAKA OD STAROG KRUHA I GLJIVA 5
ZAPEČENI KRUH 5
PIKANTNI SENDVIČI 5
SIRNICA OD KRUHA 6
POPARA 6
KROKETI OD KAJGANE 7
TOPLI SENDVIČI 8
SELJAČKA POGAČA SA SIROM 9
KOLAČ OD STAROG KRUHA S VOĆEM 9
OKRUGLICE OD KRUHA I. 10
OKRUGLICE OD STAROG KRUHA II. 10
OKRUGLICE OD STAROG KRUHA SA SLANINOM III. 11
OKRUGLICE SA SIROM 12
FINA JUHA OD GLJIVA 12
SLAVONSKA VEKNA OD STAROG KRUHA 13
POPEČCI OD LISIČARKI 14
PITA OD SUHOG KRUHA 14
VALJUŠCI OD STAROG KRUHA 14
OKRUGLICE 15
POGAČA 15
ZAMOTANICE 15
PRILOG OD STAROG KRUHA 16
NABUJAK OD KRUHA 16
UMAK OD HRENA S JABUKAMA 17
TOPLI UMAK OD HRENA S KOCKICAMA STAROG KRUHA 17
MRVICE OD STAROG KRUHA 17
PUNČ TORTA OD STAROG KRUHA 18
PRIMORSKA PANADA 19
VIJENAC S JABUKAMA 19
UMAK OD PAPRIKE 20
BROKULA SA SLANINOM 21
SLOŽENAC OD JABUKA 22

Izdavanje ove knjižice (recepata) pomogao je svojim prilogom gosp. Stanislav Matas, pekarski obrtnik iz Otoka, koji nastavlja rad svoga oca pok. gosp. Nikole Matasa. Tako ova obitelj već 50 godina snabdijeva pučanstvo Otoka i okolice svim vrstama kruha, peciva, tjestenine i kora za savijače.